

Da Nando  
giovedì 10 novembre  
2022

FRIULI VENEZIA GIULIA

# la nuova cucina



## Menù, la nuova cucina III

Il capitolo 3 de La Nuova Cucina è ospite del ristorante **Da Nando** di Mortegliano, assieme ai cuochi dei ristoranti **Da Alvise** di Sutrio e **Lokanda Devetak** di San Michele del Carso.

Una storia di territori e sapori tutta da scoprire!

# Friuli Venezia Giulia Via dei Sapori

## La Nuova Cucina

**Un popolo senza la conoscenza della propria storia, origine e cultura è come un albero senza radici.**

Marcus Garvey, 1981

L'abbiamo chiamata *La Nuova Cucina*, perché oggi più che mai è necessario continuare nella ricerca di nuovi canoni nella relazione tra territorio e ristorazione. Friuli Venezia Giulia Via dei Sapori è un Consorzio fra i *top restaurant* in Friuli Venezia Giulia, affiancati da una settantina di partner tra Ristoratori Amici, Artigiani del gusto, Vignaioli e Distillatori. Insieme rappresentano l'eccellenza agroalimentare del Friuli Venezia Giulia. La loro è una storia unica, che vede l'intrecciarsi di persone, luoghi e grande voglia di fare al meglio il proprio lavoro. Con un grande valore aggiunto: collegare il bene personale a quello generale del territorio.

Se andiamo a ritroso nel tempo, è curioso scoprire come la cucina del Friuli Venezia Giulia produca decisi scatti in avanti – e relativi diffusi rinnovamenti – a cadenza ventennale. Verso il 1980 inizia la storia del grande Gianni Cosetti con la sua "Nuova Cucina di Carnia". Nel 2000, 20 ristoratori si uniscono in un visionario progetto comune e danno vita al consorzio. Nel 2003 pubblicano il primo libro che raccoglie la loro visione e che sarà tradotto in sei lingue.

E siamo a oggi: oltre vent'anni! Un segno del destino? A noi piace crederlo.

*La Nuova Cucina* vuole ripartire dall'essenzialità del gusto e ritrovare la semplicità anche nei gesti, nell'accoglienza, nello stare insieme. Vuole piegare la maestria, la tecnica e l'audacia dei ristoratori al racconto del piatto, rinunciando a inutili spettacolarizzazioni della forma per ritrovare sostanza. Grazie a una serie di eventi che si svolgeranno nei locali dei ristoratori, ognuna ispirata a un tema definito e per questo raccolti in Capitoli di una lunga storia, il cliente vivrà esperienze diverse, intense e profonde, di interazione e apprendimento, perché la nuova cucina è di tutti e la si costruisce insieme.

Dopo aver creato piatti d'avanguardia per le cene del Capitolo 1 e aver riletto la tradizione in chiave contemporanea nelle cene del Capitolo 2, il focus è questa volta la sostenibilità, un valore ormai imprescindibile anche in tavola. Gli chef proporranno ricette che considerano il tema della sostenibilità da poliedrici punti di vista, dando segnali concreti dei principi applicati.

Il formaggio utilizzato nelle ricette è il **Montasio**.

## I benvenuti

- Tortino di trota e ricotta all'alga Spirulina
- Fagottino di baccalà e uova di quaglia
- Strisules
- Fretae di ierbes
- Nuvole di frico
- Varhackara e pan di sorc
- Zuf e tartufino di ricotta di capra alle erbe

Vino in abbinamento  
**Eugenio Collavini**, Ribolla Gialla Spumante Brut Millesimato

## Le portate principali

### La Panade, il branzino di Valle del Lovo e l'aceto di Sirk

Da Nando, Mortegliano

Vino in abbinamento  
**Livon**, Solarco  
Doc Collio bianco

### Ravioli di selvaggina e porcini

Da Alvise, Sutrio

Vino in abbinamento  
**Roberto Piccch**, Jelka  
Doc Collio

### Friul

Polentina, *formadi* Frant e pitina, salsa di mais e fonduta di Montasio

Lokanda Devetak, San Michele del Carso

Vino in abbinamento  
**Eugenio Collavini**, Broy  
Doc Collio

## Dulcis in fundo

### Snita

Fettine di pane raffermo fritte e cremoso alla zucca

### Strudel di mele rivisitato

Proposte da Lokanda Devetak e Da Nando

in abbinamento  
**Grappa Nonino Vendemmia**,  
**Grappa Nonino da Prosecco**  
**Riserva 24 mesi** in barriques e piccole botti

### Amaro Nonino Quintessentia®

per celebrare i 125 anni della Famiglia Nonino in distillazione

### Oro Caffè

Monorigine 100% Arabica Mantiqueira Azul

Sentori di frutta secca e nocciola con una leggera nota agrumata, dolce e cremoso in tazza

### Non ti scordar di me...

**Rizzo Caffè e Bistrot** di Tarcento, con il suo forno rinomato, vi delizierà con un suo lievito: il *Panettone con limone*.

un progetto di



FRIULI VENEZIA GIULIA  
VIA DEI SAPORI

testi e abbinamenti vini a cura di  
**Walter Filiputti**

disegnato da **tundrastudio.it**

# I protagonisti di questa serata

*i ristoranti* Da Nando, Lokanda Devetak, Da Alvise;  
*i vignaioli* Eugenio Collavini, Livon, Picech, Nonino  
*Distillatori*; *gli artigiani* FriulTrota, SpiruLine, Molino  
Zoratto, Consorzio Montasio, Latteria sociale di Cividale,  
Valle del Lovo, Aceto Sirk, Devetak Sara, Soplava, Oro  
Caffè, Rizzo Caffè & Bistrot.

## I firmatari

### Ristoratori di Friuli Venezia Giulia Via dei Sapori

**AB Osteria Contemporanea**  
di Lavariano di Mortegliano  
**Ai Fiori** di Trieste  
**Al Gallo** di Pordenone  
**Al Paradiso** di Pocenia  
**Al Ponte** di Gradisca d'Isonzo  
**All'Androna** di Grado  
**Caffetteria Torinese**  
di Palmanova  
**Campiello** di San Giovanni  
al Natisone  
**Carnia** di Venzone  
**Costantini** di Collalto di Tarcento  
**Da Nando** di Mortegliano  
**Da Toni** di Gradiscutta di Varmo  
**Enoteca** di Buttrio  
**La Subida** di Cormons  
**La Taverna** di Colloredo  
di Monte Albano  
**La Torre** di Spilimbergo  
**Lokanda Devetak**  
di San Michele del Carso  
**Mondschein** di Sappada  
**San Michele** di Fagagna  
**Vitello d'Oro** di Udine

### Ristoratori Amici

*I Ristoranti emergenti che  
contribuiscono con le proprie ricette  
a lanciare il messaggio della Terza  
edizione della Nuova Cucina.*

**1883 Restaurant&Rooms**  
di Cervignano del Friuli  
**Alla Luna** di Gorizia

**Barcaneta** di Marano Lagunare  
**Casa Valcellina** di Montereale  
Valcellina  
**Da Alvise** di Sutrio  
**Il Piron Dal Re** di Codroipo  
**Tre Merli** di Trieste  
**Valeria 1904** di Opicina

### Vignaioli e Distillatori

Albino Armani  
Castello di Spessa  
Dario Coos  
di Lenardo  
Edy Keber  
Ermacora  
Eugenio Collavini  
Forchir  
Gradis'ciutta  
Jermann  
Livio Felluga  
Livon  
Marco Felluga  
Nero Magis  
Petruša  
Picech  
Ronco delle Betulle  
Sirch  
Venica & Venica  
Vistorta  
Zidarich

Nonino Distillatori

### Artigiani del gusto

Azienda agricola **Devetak Sara**, con  
le sue confetture e salumi  
**Dok Dall'Ava**, con il suo prosciutto  
crudo  
**FriulTrota** a San Daniele,  
con le golosità a base di trota

**Jolanda de Colò**, con i salumi d'oca  
e altri prodotti  
**Latteria Sociale di Cividale**,  
con prodotti caseari  
**Consorzio Montasio**,  
con i formaggi  
**Valle del Lovo**, con il pregiato pesce  
della vallicoltura di Carlino  
**Maria Vittoria-Dall'Ava Bakery**,  
con la sua gubana e panettone  
**Molino Zoratto**, con le sue farine e  
baccalà  
**Muzzana Amatori Tartufi**,  
con i tartufi  
**Raviolo Factory**, con i suoi ravioli e  
pasta fresca  
**Rizzo Caffè e Bistrot**, con i pani e i  
dolci  
**L'Antica Ricetta**, con la gubana  
**Pasticcerie Mosaico e Cocambo**,  
con i dolci e i cioccolati  
**Pasticceria Maritani**,  
con i suoi dolci e torte  
**Oro Caffè**, con il suo caffè  
**Aceto Sirk**  
Azienda agricola **SpiruLine**,  
con l'alga Spirulina

### Partner tecnici

Centro Porsche Udine  
Globus  
GP Eventi  
Lis Lavanderia  
Monaco Ristorazione  
Publicad  
Soplava

*Scopri il programma completo  
delle cene ed eventi sul sito:*  
**fvg-lanuovacucina.it**

*Segui i social del consorzio:*  
**fvgviadeisapori**